

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/151486>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. Содержание практики 4

1.1. Общая характеристика предприятия 4

1.2. Технологический раздел 4

1.2.1. Производственная программа предприятия 4

1.2.2. График загрузки зала 6

1.2.3. Составление планового меню предприятия 8

1.2.4. Обеспечение потребности в сырье 12

1.2.5. План предприятия, технологические потоки 13

1.2.6. Организация работы заготовочных цехов 19

1.2.7. Организация работы доготовочных цехов 21

1.2.8. Санитарные требования к организации производственных цехов кафе «Белая сова» 24

1.2.9. Отчетно-учетная документация молодежного кафе ООО «Белая сова»..... 26

1.3. Организационный раздел 27

1.3.1. Кадровый состав кафе «Белая сова» 27

1.3.2. Организация снабжения кафе «Белая сова» 30

1.4. Изучение финансово-хозяйственной деятельности предприятия... 31

1.4.1. Штатная численность и формирование фонда оплаты труда работников молодежного кафе «Белая сова» 31

1.4.2. Оценка эффективности работы кафе «Белая сова» 32

Заключение 34

Список использованных источников 36

ПРИЛОЖЕНИЯ 39

Введение

Целью преддипломной практики служит приобретение необходимых для будущей практической работы знаний и умений по организации производства, закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин, приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки, приобретение навыков по организации производства и управления на предприятии, сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачами преддипломной практики является:

- получение знаний о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышения квалификации;
- изучение организационной структуры управления предприятием;
- изучение вопросов, касающихся экономической эффективности деятельности предприятий.

Место прохождения преддипломной практики: ООО "БЕЛАЯ СОВА"

Сроки практики: с 04 февраля 2021 г. по 04 марта 2021г.

1. Содержание практики

1.1. Общая характеристика предприятия

Кафе «Белая сова» - это предприятие общественного питания, ориентированное на молодой контингент, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд европейской кухни сложного приготовления. Предприятие имеет организационно-правовую форму: общество с ограниченной ответственностью (ООО). По характеру производства относится к предприятиям с полным производственным циклом. Кафе «Белая сова», рассчитано на 70 посадочных мест. Расположено на улице Мира. Режим работы кафе установлен с 9 часов утра, до 21 часа вечера.

1.2. Технологический раздел

1.2.1. Производственная программа предприятия

Производственной программой предприятия общественного питания называется расчетное меню для реализации блюд в зале данного объекта, она представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода и количества блюд, выпускаемых за день.

Для составления производственной программы, необходимо учитывать такие данные, как:

- численность потребителей;
- общее количество потребляемых блюд;
- количество потребляемых блюд по группам.

Мной изучена производственная программа кафе за три дня, за каждый из дней она будет аналогичной.

Производственная программа предприятия на период с 4.02 по 6.02

Список использованных источников

1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с дополнениями и изменениями, от 09.01.99, №2 - ФЗ.
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 №29 - ФЗ.
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52 -ФЗ.
4. ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака / от 2013-ФЗ.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
16. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
17. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
19. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно- эпидемиологические требования к

- организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила
20. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
21. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>
22. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.
23. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания. Учебное пособие: для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
24. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». 2016. Т. 6. С. 151-155.
25. Гатина, Л. И. Тенденции развития рынка общественного питания // Молодой ученый. — 2016. — № 7 (111). — С. 816-819.
26. Загирова М. С. Современные форматы предприятий общественного питания // Молодой ученый. — 2020. — № 16 (306). — С. 237-239.
27. Крылова Р. В. Современные форматы предприятий индустрии питания// Азимут научных исследований: экономика и управление. 2017. Т. 6. № 4(21). С.132-136
28. Ли Г.С. Анализ тенденций к повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания в России // Молодой ученый. — 2019. — № 2 (240). — С. 242-243.
29. Пахомова А.И., Буряков С.А., Журавлева И.И., Уланова К.Н. Роль инновационных технологий в развитии сервиса на предприятиях индустрии питания // Экономика и предпринимательство. 2016. № 6 (71). С. 453-455.
30. Журнал Horeca magazine [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.horeca-magazine.ru>
31. Кленмаркет [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.klenmarket.ru>
32. Проект «Рестоклуб» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.restoclub.ru>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/151486>